



Grillad seabream med chili, lime, koriander och grillad citron

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



För mig har grillsäsongen inget slut, här kommer därför ett lättgrillat recept på hel seabream med asiatiska smaker.

Grillad fisk är verkligen någonting som jag tycker är oerhört underskattat. För många är grillning förknippat med stora härliga köttstycken och fisken hamnar ofta i skymundan när man pratar grillning vilket jag tycker är synd. Här tänkte jag därför bjuda på ett superlätt recept på grillad seabream med lite asiatisk touch. Vill du inte ta ur fisken själv kan du be fiskhandlaren om hjälp.



INGREDIENSER

4 stycken seabream, urtagen
2 stycken lime, skivade
1 stycken röd chili, tärnad

1 kruka koriander, strimlad
2 stycken citroner, halverade
1 deciliter olivolja
flingsalt

Tomatsalsa

3 stycken tärnade tomater
0.5 stycken rödlök, finhackad
1 matsked balsamvinäger
1 cm riven ingefära
2 stycken skivade salladslökar
strimlad koriander
salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg några limeskivor i magen på varje fisk och gnid in insidan med lite flingsalt. Pressa 1 citron i en skål och rör ihop med chili, koriander och olivolja. Pensla fisken med marinaden både utvändigt och invändigt.
- 2** Grilla över en perfekt glöd tills fisken är klar, när skinnet börjar släppa. Pensla fisken då och då med marinaden som är kvar. Grilla också citronen som är kvar och pressa den över fisken strax innan servering.
- 3** Rör ihop alla ingredienser till salsan och smaka av med vinäger, salt och koriander efter tycke.
- 4** TIPS: Du kan såklart även tillaga fisken i ugnen om du inte har en grill. Lägg fisken på bakpapper på en plåt och sätt in i ugnen på 200 grader och pensla fisken med marinad med jämna mellanrum. Fisken är klar efter ca 20 minuter när skinnet börjar släppa.